

TABLE WARE

食器備品

キッチンの棚からお使いになる備品を取り出してください。

IHヒーター
平皿
とんすい
お椀(蕎麦用)
ビアグラス
おたま壺
穴あきおたま

穴なしおたま
箸置き
トンダ
さいばし
ティースプーン
(デザート用)

WELCOME DRINK

ウェルカムドリンク

新潟県ならではの商品をラインナップいたしました。
お食事のお供にぜひお召し上がりください。



〈アルコール〉
・イタリア産赤ワイン
・エチゴビール 350ml 5種類
 ピルスナー/プレミアムレッドエール
 エレガントブロンド/スタウト
 こしひかり越後ビール
・よろしく千萬あるべし 焼酎ハイボール 350ml

〈ジュース〉
・人参ミックスジュース 200ml
・りんごジュース 200ml
・元祖 レルヒさん スキーサイダー

コーヒー/紅茶はお部屋に備え付けのコーヒーメーカーをご利用ください。

CLEAN UP

片付けについて

コテージの玄関前に、使用後の食器をしまうコンテナをご用意いたしました。
食べ終わった食器はそちらに入れていただきますようお願いいたします。
11:00過ぎにスタッフが回収いたします。

COTTAGE MEAL MENU

コテージ部屋食メニュー

食の宝庫・新潟。

地元の美味しい食材をふんだんに
使った極上の逸品をご用意いたしました。

ご家族と、ワンちゃんと一緒に
お部屋での至福のひと時をお楽しみください♪

DINNER MENU

夕食メニュー

前菜

たっぷりの海の幸を五感で愉しむ
海鮮のカルパッチョ サラダ仕立て

鍋物

- 越後妻有しゃぶしゃぶ
- ・雪解け水と澄んだ空気です育てた にいがた和牛
 - ・季節の豚 十日町産妻有ポーク
 - ・旬の野菜 長ねぎ/えのき/豆苗
 - ・薬味 神楽南蛮味噌/胡麻たれ/ポン酢/ねぎ

食事

忘れられない食感 ふのりうどん

デザート

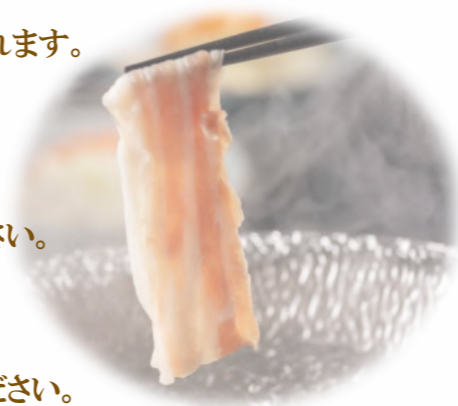
十日町で人気！ピオーネのジェラート



大久保総料理長監修

おいしい越後妻有しゃぶしゃぶのお召し上がり方

- ① 鍋に水と昆布を入れ、中火で煮立たせます。
- ② 沸騰する直前に昆布を取り出し、アクを抑える為にんにくを入れます。
- ③ 沸騰したら長ねぎ、えのき、豆苗を適量入れます。
- ④ 野菜に火が通り始めたらお肉をさっとお湯にくぐらせ、色が変わりましたら好みのつけダレと薬味でお召し上がりください。
- ⑤ お肉を食べ終わったら、お鍋にうどんを入れて2分30秒茹でます。
- ⑥ お好みのつけダレまたはめんつゆとおろし生姜でお召し上がりください。



※メニューは変更になる場合がございます

MORNING MENU

朝食メニュー

朝7:30～8:00にお部屋へお持ちいたします。

ブレッド

お好みの具材を挟んでお召し上がりください

- ・地元松屋のクロワッサン
- ・フォカッチャ ・デニッシュ

サンドウィッチトッピング

- ・金賞受賞 内山ビアシンケンハム
- ・チェダーチーズ ・ボイルエッグ
- ・スモークサーモン ・きゅうり&トマト

季節の野菜パルミジャーノ

- ・パプリカ赤&黄、ズッキーニ、大根、人参、ブロッコリー、きのこ

季節の野菜スープ

- ・津南産とうもろこしのクリームスープ

フルーツヨーグルト

- ・オレンジ、グレープフルーツ、メロン、マンゴー、パイナップル

ドリンク

オレンジジュース

コーヒー/紅茶はお部屋に備え付けのコーヒーメーカーをご利用ください。



※メニューは変更になる場合がございます